

Fruchtige Nicecream.

 **5 Min.**

Vorbereitung

 **10 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g gefrorene Früchte, z.B.
Banane, Weintrauben,
Pfirsich, Beeren

g Naturjoghurt

TL Agavendicksaft (z.B.
Naturgut)

TL Raspel Schokolade (z.B. von
Puda)

1 Obst aus dem Froster nehmen, in einen leistungsstarken Mixer geben und erst einmal ca. 5 Min. antauen lassen, damit dieser nachher nicht überfordert wird.

2 Joghurt hinzufügen und alles kräftig mixen, bis eine gleichmäßige, cremige Masse entsteht.

3 Probieren und ggf. den Sirup hinzufügen – vielleicht ist dir das Eis auch schon süß genug, das hängt von den Früchten ab.

4 Nicecream in Schälchen abfüllen.

Tipp: Ist dir die Nicecream zu weich, kannst du sie problemlos noch mal ins Tiefkühlfach stellen.

5 Nach Belieben toppen, z.B. mit Raspel Schokolade.